



## Bugey pétillant blanc

Vin pétillant

### LE PRODUIT

L'AOP Bugey est un vin tranquille blanc, rouge ou rosé, ou un vin mousseux ou pétillant. Il existe également sous la forme originale d'un vin mousseux rosé de type aromatique produit selon la "méthode ancestrale". □ Le nom Bugey est dans ce cas suivi de la dénomination "Cerdon".

L'AOP Bugey peut également être complétée par les mentions géographiques "Manicle" (rouges ou blancs) ou "Montagnieu" (rouges ou mousseux).

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs présentent une vivacité et une finale ample et souple. Les vins rosés sont légers et fruités. Les vins rouges issus de cépage gamay ou pinot noir présentent un caractère léger et des nuances aromatiques fruitées. Les vins rouges issus du cépage mondeuse sont tanniques avec des notes de fruits noirs. Les vins mousseux ou pétillants présentent des arômes à dominante florale.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique s'étend au sud-est du département de l'Ain, au cœur du triangle constitué par les villes Lyon-Grenoble-Genève, au sein de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Le pays du Bugey, qui forme la pointe méridionale du massif jurassien, est lové dans une boucle du fleuve Rhône. □ Le vignoble est dispersé.

## UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de la production du raisin à l'élaboration du vin sont réalisées dans la même aire géographique. □ Le vin du Bugey est réputé depuis plusieurs siècles. Il a été reconnu en appellation d'origine en 1958.

### Le saviez-vous

La "méthode ancestrale" utilisée à Cerdon consiste à stopper la fermentation alcoolique par le froid, avant de la laisser reprendre en bouteille. Il en résulte un produit singulier, à la mousse abondante et fine, avec un degré faible (8 %), une teneur en sucres élevée et surtout une expression aromatique exceptionnelle de fruits rouges frais.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire d'appellation s'étend sur 65 Communes ; ce territoire, occupe la pointe méridionale du massif du Jura, située au sud-est de Bourg-En-Bresse.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des vins du Bugey

---

Bd du 133ème Régiment d'Infanterie

01300 BELLEY

**N°SIRET :** 77930091200010

**Président(e) :** GUILLON Jean-Luc **Contact :** Sandrine BARTOLINI

**Tél. :** 04 79 42 20 94

**Fax :** 04 79 81 55 10

**Mél. :** [syndicat@vinsdubugey.net](mailto:syndicat@vinsdubugey.net)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Mâcon

---

37 boulevard Henri Dunant

71040 MACON Cédex

CS 80140

**N°SIRET :** 13000270200350

**Tél. :** 03 85 2196 50

**Fax :** 03 85 21 96 51

**Mél. :** [INAO-MACON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

QUALISUD

---

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Président(e) :**

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Président(e) :**

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/bugey-petillant-blanc-21083>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Bugeydenominations\\_A\\_201201.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Bugeydenominations_A_201201.pdf)
2. <mailto:syndicat@vinsdubugey.net>
3. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>